

# Restaurace JUNIOR

## Jídelní lístek 13.10.2021

### Polévky

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Hovězí s nudlemi (1,3,9,12) ..... | 22,- |
| Čočková s párkem (1,12) .....     | 25,- |

### Poloviční jídlo

|  |      |
|--|------|
| 50 g Hovězí přední vařené, koprová omáčka, houskové knedlíky (1,3,7) . | 48,- |
|--|------|

### Hotová jídla

|  |      |
|--|------|
| 100 g Hovězí přední vařené, koprová omáčka, houskové knedlíky (1,3,7)      | 95,- |
| 200 g Vepřové koleno pečené, zelí bílé dušené, chlupaté knedlíky (1) ..... | 95,- |
| 120 g Vaječná omeleta s hráškem, vařené brambory, obloha (3,7).....        | 80,- |
| 330 g Švestkové knedlíky s tvarohem (1,3,7) .....                          | 85,- |

### Nabídka

|   |      |
|---|------|
| 150 g Smažená vepřová kotleta (1,3) ..... | 79,- |
| 150 g Smažený kuřecí řízek (1,3) .....    | 79,- |
| 100 g Smažený sýr Eidam (1,3) .....       | 59,- |
| 1 ks Palačinka se šlehačkou (1,3,7) ..... | 30,- |

### Přílohy

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| 160 g Houskové knedlíky (1,3,7)..... | 20,- |
| 200 g Chlupaté knedlíky (1).....     | 20,- |
| 200 g Vařené brambory (7) .....      | 20,- |
| 70 g Tatarská omáčka (3) .....       | 15,- |
| 180 g Smažené hranolky .....         | 30,- |

Váha masa je uvedena v syrovém stavu, jídla jsou připravována dle receptur teplých pokrmů a vlastních kalkulací

Šéfkuchař Zdeněk Novák

Seznam alergenů: 1 obiloviny, 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sója, 7 mléko, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezamová semena, 12 oxid siřičitý, 13 vlnčí bob, 14 měkkýši

Jídla na objednávku připravujeme od 14.00 hodin

Restaurace JAHOR

Jídelní lístek 13.10.2021